Ravazzate di Alcamo, ricetta del dolce con la ricotta

Autore: Redazione

Data: 26 Novembre 2020

Come fare le Ravazzate di Alcamo.

- Quando si parla di **ravazzata**, viene subito in mente un pezzo di rosticceria siciliano.
- Non tutti sanno, però, che ne esiste anche una **versione dolce**, tipica di Alcamo un paesino del Trapanese.
- Si tratta di un deliziosa **pasta frolla** ripiena di morbida crema di ricotta.

Quando si parla di dolci siciliani, non si finisce mai di imparare. È davvero interessante come alcune **ricette** prendano nomi di preparazioni salate – e viceversa. Abbiamo deciso di fermarci in provincia di Trapani, per conoscere da vicino dei buonissimi dolci, dal nome particolare: le

Ravazzate di Alcamo. Si tratta di **dolcetti di pasta frolla**, ripieni di ricotta e gocce di cioccolato. Ricordano molto le genovesi di Erice, un altra prelibatezza siciliana, che può essere farcita di crema o ricotta. Fare in casa le Ravazzate alla ricotta non è per nulla difficile: mettiamoci ai fornelli!

La Ricetta

Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 500 g di zucchero per la frolla + 250 g di zucchero per la ricotta
- 4 uova
- 1 baccello di vaniglia
- 1 kg di ricotta di pecora
- 40 g di gocce di cioccolato
- 1 cucchiaino di ammoniaca per dolci
- 1 uovo per spennellare
- zucchero a velo

Procedimento

1. Vi consigliamo, anzitutto, di mettere a scolare la ricotta la sera prima di dedicarvi alla ricetta. In questo modo, sarà perfettamente asciutta.
2. Mettete la ricotta setacciata in una ciotola, insieme a 250 grammi di zucchero.
3. Aggiungete anche le gocce di cioccolato e amalgamate bene.
4. Quando la crema sarà pronta, fatela riposare in frigo.
5. Dedicatevi alla frolla.
6. Mettete in una ciotola 500 grammi di zucchero, unite le uova e mescolate con una frusta a mano.
7. Aggiungete la farina, l'ammoniaca e i semi del baccello di vaniglia.
8. Avrete, a questo punto, un impasto morbido. Lavorate l'impasto su un piano infarinato, aiutandovi con un altro po' di farina.
9. Stendete l'impasto e ricavate dei cerchi, con un coppapasta o con un bicchiere, di circa 12 centimetri di diametro.
10. Farcite la metà dei cerchi con la crema di ricotta, lasciando liberi i bordi.
11. Ricopri con i cerchi rimanenti e chiudete bene i bordi, facendo pressione con le dita. Spennellate la parte superiore con l'uovo sbattuto.
12. Mettete i dolcetti su una teglia coperta di carta da forno.
13. Fate cuocere nel forno già caldo, a 180°C, per circa 20 minuti.
14. Sfornate e fate freddare, quindi coprite con abbondante zucchero a velo.

Buon appetito! – Foto

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/ravazzate-di-alcamo-ricetta/

Generato il 13/11/2026